ГОСТ 26312.1—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.762:543.05:006.354 Группа Н39

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА

Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26312.1—84

Groats. Acceptance rules and methods of sampling

МКС 67.060
ОКСТУ 9207

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на крупу и устанавливает правила приемки и методы отбора проб.

Термины, используемые в настоящем стандарте, и их пояснения даны в приложении 1.

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Крупу принимают партиями.

Партией крупы считают определенное количество крупы одного вида и сорта, предназначенное для одновременной приемки, отгрузки или хранения и качественной оценки, оформленное одним документом о качестве.

1.1а. Каждая партия крупы должна сопровождаться сертификатом или заявлением-декларацией с обязательным указанием в них показателей и норм качества крупы, обеспечивающих безопасность данного вида продукции для жизни и здоровья населения.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.2. При приемке крупы проверяют соответствие тары, упаковки и маркировки требованиям нормативно-технической документации.

1.3. Для проверки соответствия качества крупы требованиям нормативно-технической документации отбирают выборку.

Объем выборки в зависимости от объема партии крупы, упакованной в мешки, указан в таблице. Примеры определения объема выборки приведены в приложении 2.

Объем партии (количество мешков в партии)	Объем выборки (количество мешков, из которых отбирают точечные пробы)
До 10 включ.	Каждый мешок
Св. 10 » 100 »	10 мешков и сверх 10 — каждый десятый мешок
» 100	20 мешков и сверх 100 — 5 % оставшихся мешков в партии

Объем выборки от партии крупы в групповой упаковке, ящиках и коробках составляет 2 % упаковочных единиц, но не менее двух упаковочных единиц.

1.4. Качество крупы определяют по показателям, предусмотренным нормативно-технической документацией на соответствующие виды круп в следующей последовательности:

влажность;

цвет, запах, вкус;

зараженность вредителями хлебных запасов;

содержание металломагнитной примеси;

крупность или номер крупы и содержание примесей;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1984
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

содержание доброкачественного ядра;
зольность;
кислотность для овсяных хлопьев;
развариваемость для гречневой крупы и овсяных хлопьев.

1.5. Результаты испытаний распространяются на всю партию.

2. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

2.1. Аппаратура

Пробоотборники механические или ручные (щупы различных конструкций) для отбора проб.
Весы гирные или циферблатные с погрешностью взвешивания ±0,01 кг.
Весы лабораторные общего назначения с погрешностью взвешивания ±0,01 г.
Ковши.
Делители.
Планки деревянные со скошенным ребром.
Совки.
Емкости для проб и навесок.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Отбор точечных проб

Точечные пробы крупы отбирают механическим пробоотборником или вручную щупом.

2.2.1. Из зашитых мешков, отобранных в соответствии с таблицей, точечные пробы отбирают мешочным щупом в верхней, средней и нижней частях мешка.

Щуп вводят по направлению к средней части мешка желобком вниз, затем поворачивают его на 180° и вынимают.

Образовавшееся отверстие заделывают крестообразными движениями острия щупа, сдвигая нити мешка.

2.2.2. От каждой упаковочной единицы, отобранной в соответствии с п. 1.3, отбирают один пакет с крупой, который и является точечной пробой.

2.2.3. Точечные пробы из струи перемещаемой крупы отбирают периодически через равные промежутки времени в течение всего периода перемещения партии, но не реже чем через 1—2 ч. Периодичность отбора точечных проб устанавливают в зависимости от скорости перемещения и массы партии. Для этого механическим пробоотборником или совком струю равномерно текущего продукта в 1—2 см толщины пересекают по всей ее ширине и толщине. Масса одной точечной пробы должна быть не более 200—300 г.

2.3. Составление объединенной пробы

2.3.1. Объединенную пробу получают путем смешивания точечных проб. Все точечные пробы ссыпают в чистую, крепкую, не зараженную вредителями хлебных запасов тару (бутылки с корковыми или резиновыми пробками, стеклянные банки с металлическими крышками или притертыми пробками, металлические закрывающиеся коробки).

2.3.2. Масса объединенной пробы не должна быть менее 1,5 кг.

Если масса крупы в партии не позволяет за один прием составить объединенную пробу требуемой величины, то увеличивают количество точечных проб.

2.3.3. В тару с объединенной пробой крупы вкладывают этикетку с указанием:
наименования вида и сорта крупы;
наименования предприятия, его местонахождения;
даты выбоя и номера смены;
номера склада, вагона или названия судна;
массы партии;
даты отбора пробы;
массы пробы;
подписи лица, отобравшего пробу.

2.4. Выделение средней пробы из объединенной

2.4.1. Масса средней пробы должна быть (1,5±0,1) кг. Если масса объединенной пробы не превышает (1,5+0,1) кг, то она одновременно является и средней пробой.

Если масса объединенной пробы превышает (1,5+0,1) кг, то выделение средней пробы из объединенной проводят на делителе в соответствии с инструкцией, прилагаемой к делителю, или ручным способом. Для этого объединенную пробу высыпают на стол с гладкой поверхностью,

распределяют крупу в виде квадрата и перемешивают ее при помощи двух коротких деревянных планок со скошенным ребром.

Перемешивание проводят так, чтобы крупа, захваченная с противоположных сторон квадрата на планки в правой и левой руке, ссыпалась на середину одновременно, образуя после нескольких перемешиваний валик; затем крупу захватывают с концов валика и одновременно с обеих планок ссыпают на середину. Такое перемешивание проводят три раза.

После трехкратного перемешивания объединенную пробу снова распределяют ровным слоем в виде квадрата и при помощи планки делят по диагоналям на четыре треугольника. Из двух противоположных треугольников крупу удаляют, а из двух оставшихся собирают вместе, перемешивают указанным способом и вновь делят на четыре треугольника, из которых два идут для последующего деления до тех пор, пока в двух треугольниках не будет получено (1,5±0,1) кг крупы, которая и составит среднюю пробу.

2.4.2. Поступившую в лабораторию среднюю пробу крупы просматривают, взвешивают, регистрируют и обозначают порядковым номером, который проставляют в карточке для анализа и во всех документах, относящихся к данной пробе.

2.4.3. Для определения влажности немедленно после выделения средней пробы из нее отсыпают около 100 г крупы в банку с притертой пробкой (или в бутылку с пробкой).

В случае, если доставленная в лабораторию проба крупы имеет температуру ниже комнатной, до определения влажности ее следует держать в закрытой банке до тех пор, пока она не примет комнатной температуры.

2.5. Выделение навесок для анализа

2.5.1. Выделение навесок из средней пробы проводят на делителе или ручным способом.

2.5.2. На делителе выделяют навески величиной не менее 25 г.

2.5.3. Выделение навесок для манной, кукурузной круп и овсяных хлопьев проводят ручным способом. При отсутствии делителя выделение навесок вручную может применяться и для остальных круп.

При применении ручного способа перемешивание средней пробы и выделение навески проводят, как указано в п. 2.4.1. Операцию перемешивания повторяют до тех пор, пока количество крупы в двух оставшихся противоположных треугольниках будет несколько превышать (не более 10 %) величину установленной навески.

2.5.4. При выделении навесок массой менее 25 г сначала выделяют на делителе из средней пробы около 25 г крупы, затем отобранную крупу переносят на доску для анализа и выделяют навеску требуемой величины, как указано в пп. 2.4.1 и 2.5.3.

2.6. Порядок и сроки хранения проб крупы

2.6.1. После выполнения всех анализов пробы крупы подлежат хранению в таре, как указано в п. 2.3.1.

В тару с пробами крупы вкладывают карточки с обозначением наименования крупы, сорта, номера анализа, порядкового номера пробы и даты поступления.

2.6.2. Сроки хранения проб крупы должны соответствовать требованиям, утвержденным в установленном порядке.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

ТЕРМИНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ СТАНДАРТЕ, И ИХ ПОЯСНЕНИЯ

Термин	Пояснение
Точечная проба	Небольшое количество крупы, отобранной из одного места за один прием, в определенный момент или промежуток времени, предназначенное для составления объединенной пробы
Объединенная проба	Совокупность всех точечных проб, отобранных из партии крупы
Средняя проба	Часть объединенной пробы, выделенная для определения качества партии
Навеска	Часть средней пробы, выделенная для определения отдельных показателей качества крупы

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПРИМЕРЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОБЪЕМА ВЫБОРКИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОЛИЧЕСТВА МЕШКОВ В ПАРТИИ

Пример 1.
Количество мешков в партии — 90. Объем выборки равен:

$$10+\frac{(90-10)}{10}=18 \text{ мешков.}$$

Пример 2.
Количество мешков в партии — 120. Объем выборки равен:

$$20+\frac{(120-100)\cdot 5}{100}=21 \text{ мешок.}$$

Пример 3.
Количество мешков в партии — 520. Объем выборки равен:

$$20+\frac{(520-100)\cdot 5}{100}=41 \text{ мешок.}$$

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством заготовок СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.10.84 № 3720**

Изменение № 2 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 275—56 в части разд. 1, 2, 3 (пп. 17—19, 40—43)**

4. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

5. **ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1990 г., июне 1996 г. (ИУС 8—90, 8—96)**

gost.e-ecolog.ru